

RESOLUCIÓN DIGITAL**CHACRAS DE CORIA**, 24 de febrero de 2025.**VISTO:**

El Expediente N° 2136/2025, mediante el cual la Secretaria de Vinculación, Dra. María Jimena ESTRELLA ORREGO, eleva para su autorización la propuesta del "Diplomado en Innovación Gastronómica y Procesos Alimentarios", y

CONSIDERANDO:

Que, según lo expresado por la Dra. ESTRELLA ORREGO, el Diplomado tiene como objetivo proporcionar a los profesionales del servicio gastronómico de la provincia de Mendoza las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos actuales de la gastronomía, mediante la formación integral que contemple los aspectos técnicos, creativos y de gestión de procesos dentro de la industria alimentaria.

Que este Diplomado será dictado por docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, vinculando actividades con el Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de Mendoza y la Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA) y busca fortalecer el vínculo entre la innovación gastronómica y la ciencia alimentaria, con un enfoque específico en la región y sus particularidades productivas.

Que la presente norma es atribución del Consejo Directivo, pero debido a la premura del trámite, corresponde tomar una decisión ad referendum de dicho Cuerpo.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

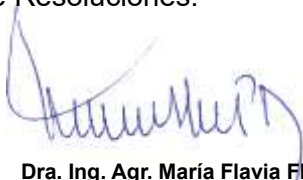
**LA DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
AD REFERENDUM DEL CONSEJO DIRECTIVO
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º. – Otorgar la correspondiente autorización a la realización del "Diplomado en Innovación Gastronómica y Procesos Alimentarios" , en la Facultad de Ciencias Agrarias, de acuerdo con lo detallado en el Anexo I, que con SEIS (6) hojas forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º. - Comuníquese e insértese en el Libro de Resoluciones.



Dra. María Jimena ESTRELLA ORREGO
SECRETARIA DE VINCULACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

RESOLUCIÓN N° 78/2025 _ _ _ _
MDR.

ANEXO I**-1-****DIPLOMADO EN INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y PROCESOS
ALIMENTARIOS****FUNDAMENTACIÓN:**

El ***Diplomado en Innovación Gastronómica y Procesos Alimentarios*** tiene como objetivo proporcionar a los profesionales del servicio gastronómico de la provincia de Mendoza las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos actuales de la gastronomía, mediante una formación integral que contemple los aspectos técnicos, creativos y de gestión de procesos dentro de la industria alimentaria. Este diplomado será dictado por docentes de la **Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo** vinculando actividades con el **Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de Mendoza** y la **Asociación Empresaria Hotelera, Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA)**, busca fortalecer el vínculo entre la innovación gastronómica y la ciencia alimentaria, con un enfoque específico en la región y sus particularidades productivas.

CONTEXTO Y JUSTIFICACIÓN:

Mendoza es una provincia caracterizada por su rica producción agroalimentaria, siendo un referente a nivel nacional e internacional en áreas como el vino, el aceite de oliva y una vasta variedad de productos frescos y procesados. Sin embargo, la industria gastronómica local enfrenta desafíos constantes en cuanto a innovación, calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad de los procesos culinarios. En este escenario, es fundamental que los profesionales del sector cuenten con los conocimientos adecuados para optimizar sus prácticas y desarrollar productos innovadores que respondan a las exigencias del mercado.

El ***Diplomado en Innovación Gastronómica y Procesos Alimentarios*** se presenta como una respuesta a la necesidad de capacitar a los actores del servicio gastronómico en técnicas avanzadas que van desde el desarrollo de nuevos productos hasta la correcta gestión de los procesos alimentarios, garantizando la calidad y la seguridad en la producción y servicio de los alimentos. Además, busca fomentar la creatividad y el espíritu emprendedor en un sector dinámico que demanda soluciones innovadoras y sostenibles.

OBJETIVOS:**General:**

"Brindar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarias para aplicar técnicas innovadoras en gastronomía y procesos alimentarios, asegurando la calidad, seguridad y valor nutricional de los alimentos, en cumplimiento con las normativas vigentes."



ANEXO I**-2-****Específico:**

Proporcionar a los participantes los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para abordar con éxito las siguientes áreas:

- ☐ **Aditivos en gastronomía:** Desarrollar competencias en el uso seguro y creativo de aditivos alimentarios en la cocina moderna, comprendiendo su función, beneficios y regulaciones, aplicándolos en la creación de platos innovadores y seguros para los comensales.
- ☐ **Aceites de oliva y aceitunas:** Fomentar el conocimiento práctico sobre los diferentes tipos de aceites de oliva y aceitunas, su proceso de producción y sus propiedades, a través de actividades que permitan identificar y utilizar estos ingredientes en la elaboración de platos que resalten sus cualidades organolépticas.
- ☐ **Elaboración de embutidos y chacinados:** Capacitar en la elaboración de embutidos y chacinados, desarrollando habilidades técnicas para su correcta preparación, curado y conservación, mientras se asegura el cumplimiento de normativas sanitarias y de seguridad alimentaria.
- ☐ **Higiene y desinfección en locales gastronómicos:** Promover la adopción de buenas prácticas de higiene y desinfección en la cocina y el servicio, a través de ejercicios prácticos que refuercen la importancia de un entorno seguro y saludable en la preparación y manipulación de alimentos.
- ☐ **Alergias alimentarias y gestión de alérgenos en restaurantes:** Capacitar en el manejo práctico de alergias alimentarias, implementando estrategias efectivas para la gestión de alérgenos en los menús y procesos de servicio, asegurando la salud de los comensales y el cumplimiento de la legislación vigente.
- ☐ **Pérdida de nutrientes por procesos culinarios y tecnológicos:** Desarrollar habilidades en la elección y aplicación de técnicas culinarias que optimicen la conservación de nutrientes durante la preparación de alimentos, promoviendo la salud y el valor nutricional de los platos.
- ☐ **Envases para elaborar alimentos:** Enseñar a seleccionar y utilizar adecuadamente los materiales de envase para la preparación, almacenamiento y conservación de alimentos, evaluando su seguridad, durabilidad y cumplimiento con las normativas alimentarias aplicables.
- ☐ **Alimentos Fermentados:** Analizar el uso de fermentos en la gastronomía, comprendiendo sus propiedades, procesos de fermentación y aplicaciones culinarias, como base de la creación de productos saludables y de alto valor agregado.
- ☐ **Hongos comestibles:** Formar en el conocimiento y uso adecuado de las especies de hongos comestibles, desarrollando habilidades para su identificación, preparación y aplicación culinaria, mientras se consideran los riesgos de contaminación.
- ☐ **Escabeches:** Fomentar el dominio de las técnicas de escabechado como método de conservación y preparación de alimentos, a través de ejercicios-

RESOLUCIÓN DIGITAL**ANEXO I****-3-**

prácticos que permitan crear platos innovadores y garantizar su seguridad alimentaria.

- **Conservas y sus aspectos bromatológicos en gastronomía:** Capacitar en el uso de técnicas de conservación de alimentos mediante conservas, asegurando la aplicación de procesos seguros y adecuados para prolongar la vida útil de los productos, respetando aspectos bromatológicos y la normativa sanitaria.

PERFIL DE LOS PARTICIPANTES:

Este diplomado está dirigido a profesionales que trabajen en relación al área gastronómica, técnicos o personas con al menos un año de experiencia en el rubro, chefs, bromatólogos relacionados con la gastronomía, cocineros, técnicos en gastronomía, emprendedores, empresarios del sector alimentario, y en general, a todos aquellos que deseen especializarse en la innovación de productos, la mejora de procesos y la gestión de calidad alimentaria en sus establecimientos. También es ideal para quienes buscan adquirir competencias que les permitan diferenciarse en un mercado competitivo y en constante evolución.

METODOLOGÍA:

La formación se desarrollará a través de una metodología práctica y participativa, que combinará clases teóricas, talleres prácticos y estudios de caso reales. Los participantes tendrán acceso a recursos audiovisuales y materiales especializados, lo que les permitirá aplicar lo aprendido en contextos reales. Además, se promoverá la interacción entre los participantes mediante discusiones y trabajos grupales, fomentando el intercambio de experiencias y la creación de redes de colaboración. Se realizarán evaluaciones al finalizar cada curso/módulo con exámenes teóricos, prácticos aplicando estudios de casos.

IMPACTO Y BENEFICIOS:

Al finalizar el diplomado, los participantes estarán capacitados para implementar procesos innovadores en sus establecimientos gastronómicos, mejorar la calidad de los productos y servicios que ofrecen, y optimizar los recursos en su producción. Además, podrán integrar técnicas avanzadas para garantizar la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y la preservación de nutrientes en los alimentos, mejorando la competitividad de sus negocios y contribuyendo al desarrollo del sector gastronómico de Mendoza.

Con esta formación, se busca no solo enriquecer el perfil profesional de los participantes, sino también impulsar la gastronomía local, favoreciendo la creación de productos distintivos que utilicen los recursos de la provincia y que respondan a las tendencias globales del mercado alimentario.



ANEXO I**-4-****COORDINACIÓN:**

- Docente Dra. María Sance. Profesor Titular Cátedra de Industrias Agrarias Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
- Docente Esp. Lic. Gladys Dip. Profesor Adjunto Cátedra de Industrias Agrarias Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.

EQUIPO DE TRABAJO:

Docentes de la Cátedra de Industrias Agrarias Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
Docentes de la Cátedra de Bromatología Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
Docentes de la Cátedra de Microbiología Agrícola e Industrial Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.
Docentes de la Cátedra de Fitopatología Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo.

MODALIDAD:

Presencial en la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo según los días establecidos en el cronograma de actividades. Las clases contarán con teoría y prácticas áulicas abordando cada temática. Se realizarán actividades grupales y puesta en común dentro de las horas de cursado.

INSCRIPCIÓN:

A través de cuestionario de inscripción cuyo link se encontrará en el flyer de difusión.

CERTIFICACIÓN:

Para obtener la certificación se deberá cumplir con 80% de asistencia y aprobar los exámenes correspondientes. Se emitirá Certificado de asistencia y aprobación de examen teórico/casos prácticos, por curso/módulo y por el cumplimiento de todo el Diplomado en los casos que hayan asistido y aprobado todos los cursos/módulos. La certificación será otorgada por la Secretaría de Extensión – Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. El Diplomado es certificado exclusivamente por la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo y no será susceptible de reconocimiento, total o parcial, para el cumplimiento de obligaciones académicas equivalentes en carreras de grado o posgrado



RESOLUCIÓN DIGITAL
ANEXO I
-5-

CRONOGRAMA Y DISERTANTES: Serán docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias idóneos en la temática a abordar en cada curso/módulo y especialistas en temática a abordar.

TEMA	CARGA HORARIA	FECHA Día martes de 16 hs a 20 hs	DISERTANTE
Aditivos en gastronomía	2 clases de 4 horas cada una	22/4 – 29/4	María Sance – Lihuén Weaber Monchablon
Aceites de oliva y Aceitunas	2 clases de 4 horas cada una	13/5 – 20/5	Mónica Miráble – Florencia Cruz – Cristian Perez Andreuccetti
Elaboración de Embutidos y Chacinados	2 clases de 4 horas cada una	03/6 – 10/6	Susana Miralles - Marcela Santana Claudia Amadio
Higiene y desinfección en locales gastronómicos	1 clase de 4 horas	24/6	Susana Miralles - Marcela Santana Claudia Amadio
Alergias Alimentarias y gestión de alérgenos en restaurantes	2 clases de 4 horas cada una	05/8 – 12/8	Gladys Dip – Lihuén Weaber Monchablon
Pérdida de nutrientes por procesos culinarios y tecnológicos	2 clases de 4 horas cada una	26/8 – 02/9	María Sance – Gladys Dip
Envases para elaborar alimentos	2 clases de 4 horas cada una	16/9 – 23/9	Cecilia Fusari - Marian Diaz
Hongos comestibles	2 clases de 4 horas cada una	14/10 – 21/10	Adriana Tarquini – Docentes de la cátedra de <u>Fitopatología</u>
Alimentos Fermentados	2 clases de 4 horas cada una	04/11 – 11/11	Adriana Gimenez Viviana Guinle Laura Sánchez
Escabeches	1 clase de 4 horas	18/11	Susana Miralles – Viviana Guinle Cristian Perez Andreuccetti
Conservas y sus aspectos bromatológicos en gastronomía	2 clases de 4 horas cada una	02/12 – 09/12	Mónica Miráble Adriana Giménez Viviana Guinle
Total de horas presenciales	80 horas		

RESOLUCIÓN DIGITAL**ANEXO I****-6-****ARANCEL:**

El mismo será acorde para cubrir el pago de honorarios de recursos humanos necesarios y materiales e insumos. Se cobrará a través de la Asoc. Coop. De la Facultad de Ciencias Agrarias. Será estimado al inicio del Diplomado dando la posibilidad de pagar todo el Diplomado al inicio del mismo o por módulos/cursos. Para estudiantes de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo y de Institutos gastronómicos de la provincia de Mendoza, se otorgarán becas que cubre el 20% del costo de cada curso/módulo presentando el certificado de alumno regular.

CUPO:

Cupo mínimo 15 personas, máximo 150 personas según capacidad áulica y evaluativa. Considerando que los prácticos el cupo máximo es de 50 persona por grupo (tres grupos).

PRESUPUESTO:

RECURSOS HUMANOS	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Honorarios docentes	80 horas	\$ 20.256	\$1620.480
Coordinación académica	80 horas	\$10.000	\$.800.000
Asistente administrativo	80 horas	\$ 5.000	\$.400.000
MATERIALES E INSUMOS			
Material didáctico (guías, apuntes)	150 unidades	\$ 3.000	\$.450.000
TOTAL GENERAL			\$3.270.480

Retención Asociación Cooperadora Facultad de Ciencias Agrarias 18%.

El incremento de honorarios de docentes puede estar sometido a actualizaciones.

RELACIÓN CON EL MEDIO:

El **Diplomado en Innovación Gastronómica y Procesos Alimentarios** es una propuesta académica que responde a las crecientes necesidades del sector gastronómico de Mendoza, brindando una capacitación integral que combina innovación, ciencia e inocuidad alimentaria. A través de este diplomado, la Universidad Nacional de Cuyo contribuye a fortalecer la profesionalización del sector gastronómico, mejorando tanto la calidad como la competitividad de los productos y servicios ofrecidos, y potenciando el desarrollo económico y cultural de la región.

